

Domácí pribináček

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

| | |
|---------|------------------------------|
| 500 ml | plnotučné mléko |
| 1 ks | puding s vanilkovou příchutí |
| 2 lžíce | cukr (do pudingu) |
| 1 ks | polotučný tvaroh |
| 1 dl | smetana |
| 3 lžíce | sladké kakao (např. Granko) |



Postup přípravy

Mléko přivedeme téměř k varu, přisypeme pudingový prášek s cukrem a metličkou vmícháme. Necháme pár minut probublat a zhoustnout. Poté dáme hotový pudink vychladnout. V misce si mezitím vyšleháme tvaroh se smetanou a kakaem. Pak pomalu přidáváme vychlazený pudink, dokud nezískáme hladký krém. Ten přendáme do skleniček či kelímků a dáme vychladit do ledničky.

Poznámka: Kakao můžeme vmíchat jen do poloviny směsi, popř. vůbec nemusíme přidávat.